

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problems Mailbox.**

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 498 915

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 81 02619**

(54) Tambour de cuisson pour aliments.

(51) Classification internationale (Int. CL³). A 47 J 37/04.

(22) Date de dépôt..... 4 février 1981.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 31 du 6-8-1982.

(71) Déposant : CHAVERON Louis et BOYER Maurice, résidant en France.

(72) Invention de : Louis Chaveron et Maurice Boyer.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Cabinet Germain et Maureau, Le Britannia - Tour C,
20, bd E.-Déruelle, 69003 Lyon.

1

La présente invention concerne un tambour de cuisson pour aliments adaptable aussi bien à un barbecue qu'à un four de cuisinière.

5 Ce tambour comprend essentiellement deux disques coaxiaux assemblés l'un à l'autre par au moins deux entretoises disposées suivant deux génératrices du volume cylindrique délimité par les deux disques, chaque disque présentant, sur sa face externe, un tourillon central constituant son axe de rotation, et dont l'un au moins
10 est apte à recevoir un organe d'entraînement, et, sur sa périphérie, des encoches en boutons de guêtres permettant la mise en place, à la périphérie du volume cylindrique, de brochettes présentant des méplats permettant leur engagement dans l'ouverture étroite desdites encoches et
15 des portées de section circulaire correspondant au rayon de la partie arrondie du fond des encoches.

De préférence, les portées de section circulaire des brochettes sont coniques, de manière à permettre leur coïncement dans les fonds d'encoches.

20 Pour permettre la fixation de morceaux de viande, tels que gigot ou poulet à cuire à la broche, c'est-à-dire devant être entraînés en rotation pendant leur cuisson, chaque disque présente, outre les encoches en forme de boutons de guêtres, des trous ou fentes permettant le
25 passage d'aiguilles aptes à assurer le maintien de morceaux de viande.

Suivant une forme d'exécution préférée de l'invention, chaque disque présente, à sa périphérie, et de part et d'autre de chaque entretoise, au moins un trou
30 pour le passage d'une tige permettant la fixation, entre les disques, d'au moins deux grilles.

Ces grilles peuvent être planes et enserrer entre elles des aliments plats tels que des morceaux de viande ou de poisson, ou autres.

35 Ces grilles peuvent aussi être incurvées au profil du volume cylindrique situ entre les disques et constituer ainsi un grill cylindrique tournant apte à recevoir

des aliments en vrac tels que des marrons, des pommes-de-terre, ou autres.

Dans ce cas, pour permettre un compartimentage du tambour; il peut être prévu un ou plusieurs disques munis, à leur périphérie, de tétons aptes à être engagés dans les mailles des grilles lorsque celles-ci sont amenées en position fermée du tambour.

De toute façon, l'invention sera bien comprise à l'aide de la description qui suit, en référence aux dessins schématiques annexés représentant, à titre d'exemples non limitatifs, quelques formes d'exécution de ce tambour de cuisson.

Figure 1 en est une vue en perspective dans sa forme d'exécution la plus simple,

Figure 2 est une vue similaire à figure 1 montrant le même tambour équipé d'accessaires permettant sa transformation en grill plat,

Figures 3 et 4 sont des vues en coupe transversale suivant 3/3 de figure 2 montrant le grill respectivement en position fermée et ouverte,

Figure 5 est une vue similaire aux figures 1 et 2 montrant le même tambour équipé d'accessaires permettant de le transformer en grill cylindrique,

Figure 6 est une vue en coupe suivant 6/6 de figure 5,

Figure 7 est une vue de face en élévation du tambour de figure 5 équipé d'une cloison de séparation divisant le grill cylindrique en deux compartiments distincts.

Comme le montre le dessin, ce tambour comprend essentiellement deux disques co-axiaux 2 assemblés l'un à l'autre par deux entretôises 3 disposées suivant deux génératrices du volume cylindrique délimité par les deux disques 2, et chacun de ces derniers présente, sur sa face externe, un tourillon central 4 constituant son axe de rotation et dont l'un au moins est apt à recevoir un organe d'entraînement tel que par conformation en carré

de sa section terminale. Chaque disque 2 présente sur sa périphérie des encoches 5 en forme de boutons de guêtres permettant la mise en place, à la périphérie du volume cylindrique précité, de brochettes 6 présentant des mé-
5 plats dont l'épaisseur permet leur engagement dans l'ouverture étroite 5a des encoches 5 et des portées de section circulaire correspondant au rayon de la partie arrondie 5b des fonds d'encoches 5. Ainsi, pour engager les
10 brochettes dans les encoches 5, il suffit de présenter dans l'ouverture étroite 5a de ces dernières leur partie en méplat et, après engagement jusqu'aux fonds d'encoches 5b, de les déplacer axialement pour engager leur portée de section circulaire dans les parties arrondies 5b desdites encoches 5.

15 Avantageusement, les portées de section circulaire des brochettes 6 sont de profil conique afin de permettre leur coincement dans la partie arrondie 5b des encoches 5.

Outre les encoches 5, chaque disque 2 comporte plusieurs trous ou fentes 10 permettant la mise en place
20 d'aiguilles 20 pour la fixation entre les disques 2 de morceaux de viande 14 à cuire à la broche tels que poulets, gigots ou autres.

De préférence, chaque disque 2 présente, à sa périphérie, et de part et d'autre de chaque entretoise 3, au
25 moins un trou 7 pour le passage d'une tige 8 permettant la fixation entre les disques 2 et de part et d'autre des entretoises 3 de deux grilles planes 9 aptes à constituer un grill plat comme illustré sur la figure 3.

Pour l'ouverture et la fermeture de ce grill plat,
30 il suffit de retirer l'une des tiges 8 de fixation de l'une des grilles planes 9 pour pouvoir faire pivoter la grille plane 9 considérée en position d'ouverture comme illustré sur les figures 2 et 4.

Comme cela ressort du dessin, ce grill plat peut
35 être utilisé pour la cuisson d'aliments plats tels que des morceaux de viande ou de poisson 11.

En prévoyant d'autres trous 7 sur chaque disque 2,

4

il est possible de modifier l'écartement entre les deux grilles planes 2 et d'adapter ainsi cet écartement à l'épaisseur des aliments à cuire.

5 Dans l'exemple illustré sur le dessin, il est prévu quatre trous 7 qui permettent quatre intervalles différents entre les grilles 2, du fait que deux trous 7 d'un même disque situés du même côté de l'entretoise 2 ont un intervalle différent de ceux situés de l'autre côté de la même entretoise.

10 Comme le montre l'exemple illustré sur les figures 5 et 6, les tiges 8 peuvent aussi servir à la fixation de deux grilles semi-cylindriques 12 permettant la formation d'un gril cylindrique apte à être ouvert comme le gril plat par retrait de l'une des tiges 8 de fixation
15 de grille 12.

Ce gril cylindrique permet donc de cuire des aliments en vrac tels que des pommes-de-terre ou des marrons 13.

20 Ce gril cylindrique peut en outre être équipé d'une ou plusieurs cloisons de séparation 15 permettant la formation de plusieurs compartiments (deux dans l'exemple illustré sur la figure 7), cette cloison de séparation 15 peut être constituée tout simplement par un disque de même dimension que les disques 2 en tôle pleine ou découpée dans une grille et comportant à sa périphérie des
25 têtes 15a aptes à être engagées dans les mailles des grilles 12.

Comme illustré sur la figure 7, l'un des compartiments peut être utilisé pour la cuisson de pommes-de-terre 13 et l'autre pour la cuisson d'un gigot ou poulet
30 14.

Comme il va de soi et comme il ressort de ce qui précède, l'invention ne se limite pas à la seule forme de réalisation de ce tambour de cuisson qui a été décrite
35 ci-dessus à titre d'exemple non limitatif ; elle en embrasse, au contraire, toutes les variantes de réalisation.

- REVENDICATIONS -

1. - Tambour de cuisson pour aliments, adaptable aussi bien à un barbecue qu'à un four de cuisinière, caractérisé en ce qu'il comprend essentiellement deux
5 disques coaxiaux (2) assemblés l'un à l'autre par au moins deux entretoises (3) disposées suivant deux génératrices du volume cylindrique délimité par les deux disques (2), chaque disque (2) présentant, sur sa face externe, un tourillon central (4) constituant son axe de
10 rotation, et dont l'un au moins est apte à recevoir un organe d'entraînement, et, sur sa périphérie, des encoches (5) en boutons de guêtres permettant la mise en place, à la périphérie du volume cylindrique, de brochettes (6) présentant des méplats permettant leur engagement dans
15 l'ouverture étroite (5a) desdites encoches et des portées de section circulaire correspondant au rayon de la partie arrondie du fond (5b) des encoches (5).

2. - Tambour de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que les portées de section circulaire
20 des brochettes (6) sont coniques, de manière à permettre leur coincement dans les fonds (5b) d'encoches (5).

3. - Tambour de cuisson selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que chaque disque
25 (2) présente, outre les encoches (5) en forme de boutons de guêtres, des trous ou fentes (10) permettant le passage d'aiguilles (20) aptes à assurer le maintien de morceaux de viande (14).

4. - Tambour de cuisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que chaque
30 disque (2) présente, à sa périphérie, et de part et d'autre de chaque entretoise (3), au moins un trou (7) pour le passage d'une tige (8) permettant la fixation, entre les disques (2), d'au moins deux grilles (9,12).

5. - Tambour de cuisson selon la revendication 4,
35 caractérisé en ce que les grilles (9) sont planes et aptes à enserrer entre elles des aliments plats 11 tels que des morceaux de viande, de poisson ou autres.

6

6. - Tambour de cuisson selon la revendication 4, caractérisé en ce que les grilles (12) sont incurvées au profil du volume cylindrique situé entre les disques (2) et constituent ainsi un gril cylindrique tournant apte à recevoir des aliments en vrac (13).

7. - Tambour de cuisson selon la revendication 6, caractérisé en ce que pour permettre son compartimentage, il est prévu au moins un disque (15) de même dimension que les disques (2) et présentant à sa périphérie des tétons (15a) aptes à être engagés dans les mailles des grilles (12) lorsque celles-ci sont amenées en position fermée du tambour.

FIG. 1

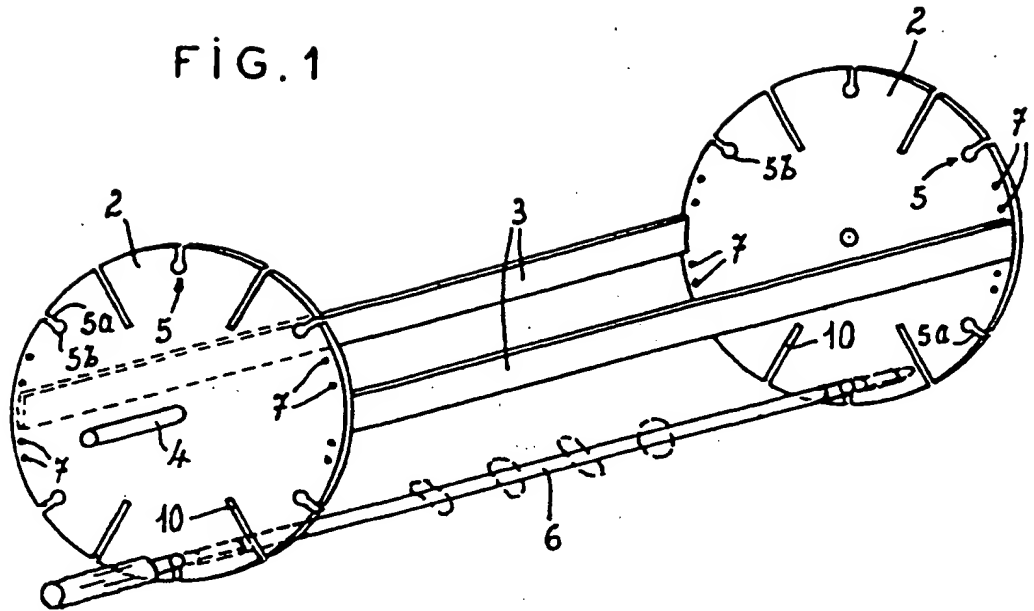


FIG. 2

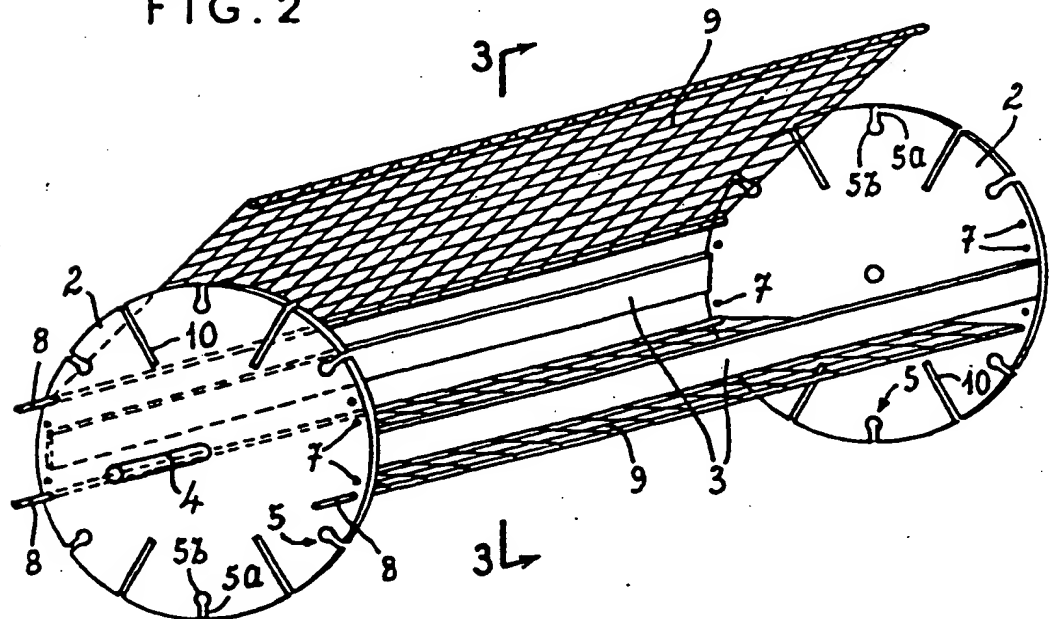


FIG. 3

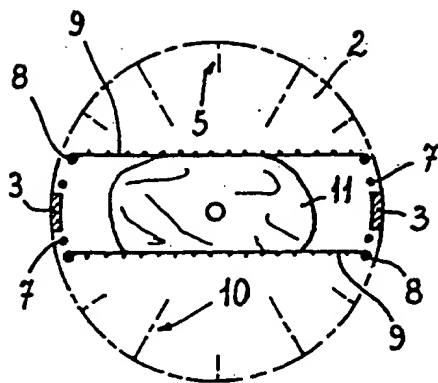


FIG. 4

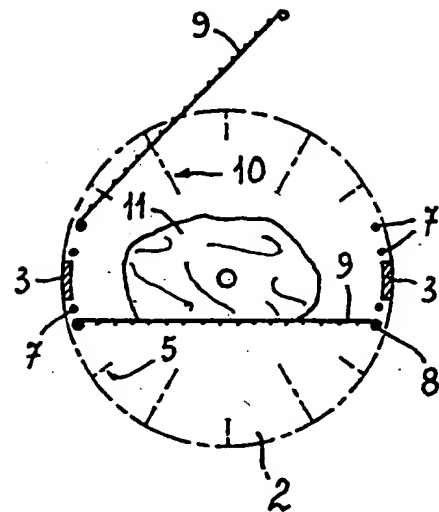
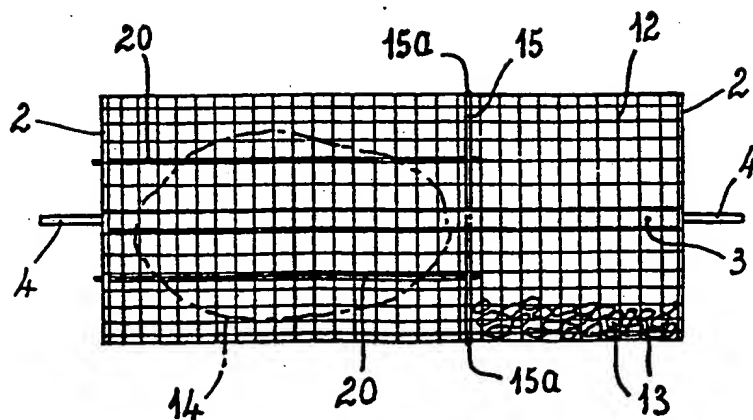


FIG. 7



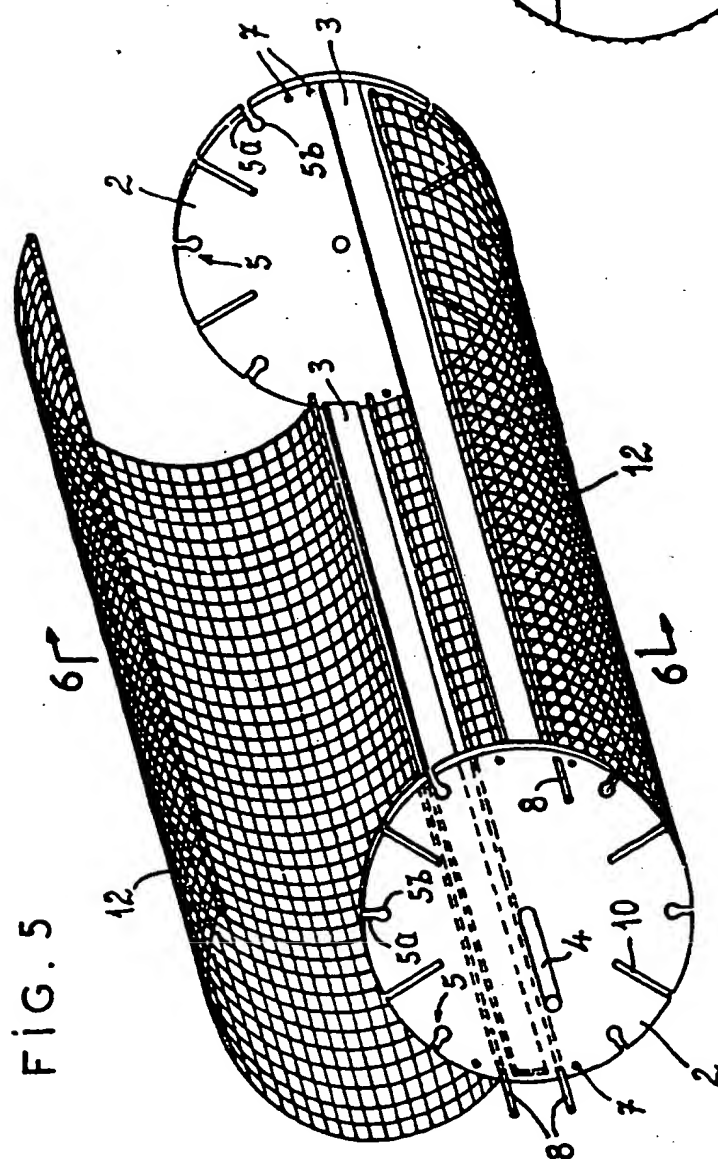


Fig. 5

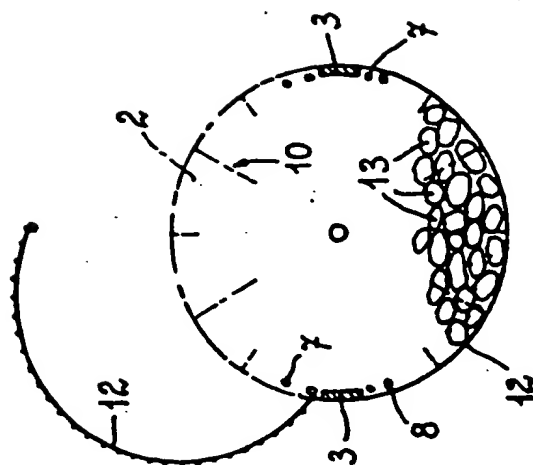


Fig. 6